

أجابة السؤال الثانى:

(عشرون درجة)

1- العوامل الغير وراثية التى تؤثر على معدل نمو وتطور حيوان اللحم من بداية المرحلة الجنينية وحتى تمام النضج هى :-

1- تغذية الأمهات أثناء فترة الحمل .

2- موسم الولادة .

3- التغذية .

4- درجة حرارة .

يقوم الطالب بالشرح والتوضيح لهذه العوامل الأربعة السابقة بالتفصيل .

2- المسميات التجارية للحوم هى :-

1- اللحم البقرى :-

يعتبر اللحم البقرى من أكثر أنواع اللحوم أستخداما فى التغذية عن باقى أنواع اللحوم الأخرى وهو لحم صحى سهل الهضم عن لحوم العجول الأخرى .
واللحوم الطازجة منة تكون حمراء فاتحة اللون – الدهون قليلة ويتناولها كثير من المرضى وضعاف البنية .

2- لحم عجول الكندوز:-

لحوم حيوانات متوسط فى العمر واللحوم الطازجة منها يكون لونها فاتح واليافة رقيقة . ويعتبر أعسر اللحوم هضما إلا أنه يمثل نسبة كبيرة من انتاج اللحم .

3- لحم البتلو: -

لحوم حيوانات أعمارها صغيرة وتتميز بأن اليافة متوسطة القطر وسهلة الهضم وتصلح لعلاج مرض الكبد والمرارة والسكر والذين يعانون من امراض السمنة وتستعمل كغذاء جيد للأطفال.

4- اللحم الضانى الصغير :-

لحوم سهلة الهضم وذات جودة عالية – العظام رقيقة ورفيعة ولون اللحم أحمر غامق ومتماسك ولون الدهن ابيض ويباع اجود انواع هذا اللحم من هذا النوع فى اواخر شهر اكتوبر حتى نهاية مارس من كل عام .

3 - الوسائل المختلفة لتحسين الأغنام المصرية هى :-

1- توفر الأغذية الكافية للأغنام وذلك عن طريق زراعة مواد العلف الخضراء

والجافة التقليدية والغير تقليدية مع توفير عد كبير من المراعى

2- زيادة أعداد الأغنام مع عمل برنامج التحسين للصفات الإنتاجية لأبقاء الاغنام

المتازة وأستبعاد الأغنام التى تقل انتاجها عن متوسط القطيع.

- 3- أستيراد السلالات الأجنبية الممتازة لإنتاج الصوف الناعم أو النصف ناعم - فى اتجاة اللحم والصوف أو عن طريق أستيراد السائل المنوى المجمد .
 - 4- إعداد الأخصائيين فى تربية الأغنام وتشجيع الأبحاث والباحثين فى هذا المجال.
 - 5- إعداد المزارع على أساس علمى و تخطيط سليم وبناء المبانى والحظائر و توفير الوسائل الحديثة اللازمة لرعاية الحيوان.
 - 6- توفير نظم الرعاية السليمة وكذلك العناية البيطرية للحيوانات .
- يقوم الطالب بالشرح والتوضيح للوسائل الستة السابقة بالتفصيل .

أجابة السؤال الثالث: (عشرون درجة)

- 1- أ- يوضح الطالب محتوى البيض من العناصر الغذائية المختلفة كما يشير الى استخدامات البيض المختلفة. ب- أهمية تقليب البيض هو تعرض جميع أجزاء البيض لدرجات متساوية من الحرارة والرطوبة والتهوية والتقليب يمنع التصاق الجنين بالقشرة. ج- يقوم الطالب بتعريف دجاج التسمين (البرويلرز) ودجاج الروسترز.
- 2- يشير الطالب الى كل من اللمبات الكهربائية الدفائيات الكهربائية ودفائيات الكيروسين أو الغاز والتدفئة بمواسير الماء أو الهواء الساخن ويجب على الطالب الاشارة الى مميزات وعيوب كل منها.
- 3- من دراستك يمكنك تعريف المصطلحات المذكورة.
- 4- للألياف الخام دور غذائى هام.

مصدر طاقة - ترسيب الدهن بالجسم- فرد الكتلة الغذائية- تعمل على مرور الكتلة الغذائية فى الجهاز الهضمى ببطء- تساعد على الحركة الدودية للأمعاء. مع أطيب التمنيات بالتوفيق...

أستاذ المادة

أ.د/ أحمد سليمان محمود سليمان

أ.د/ محمود رياض المهدي

أ.د/ جعفر محمود الجندي